La régie agricole de Chambray-lès-Tours (37)

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l’initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>La régie agricole de Chambray-lès-Tours (37)</td><td>7 rue de la Mairie, 37172 Chambray-lès-Tours (37)</td><td>2021</td><td colspan="2">Yves Delcroix, Conseiller délégué à la Transition Écologique, Mairie de Chambray-lès-Tours
ydelcroix@ville-chambray-les-tours.fr

Yannick Barriol, maraîcher
ybarriol@ville-chambray-les-tours.fr</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l’initiative ?</td><td colspan="2">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">Depuis 2016, Chambray-lès-Tours (adhérente à l’association nationale « Un Plus Bio ») a engagé une transition de sa restauration collective vers une alimentation plus durable. Dès 2018, les repas servis dans les cantines sont devenus 100 % bio, en privilégiant les produits frais, locaux et issus de circuits courts, sans augmentation du coût pour les familles. Pour soutenir cette démarche, la commune a créé en 2021 une cuisine centrale 100 % bio, équipée d’une légumerie. Elle a ensuite développé une régie agricole municipale (après une étude de faisabilité menée en 2020 par la Chambre d’agriculture), afin de produire localement une partie des légumes destinés aux cantines, en recrutant un maraîcher.</td><td colspan="2">Régie agricole
Employeur : commune de Chambray-lès-Tours</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="3">Sources de financement</td><td>Chiffre d’affaires</td></tr>
<tr><td>Régie municipale en gestion directe</td><td colspan="3">Investissement initial de la commune : près de 300 000 € consacrés à l'aménagement de la ferme (forage, serres, accès pour les véhicules, etc.)

Mise à disposition d'équipements par la Métropole Tours Val de Loire : trois conteneurs servant de bureau, d'espace réfrigéré et de stockage du matériel

Soutien des services techniques municipaux pour l'installation et l'entretien du site</td><td>-</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>(montage des serres, tonte, drainage des fossés, etc.)

Approvisionnement en broyat végétal par la commune (achat d’un broyeur par la commune, qui dispose d’espaces verts et de forêts à entretenir)

Investissement dans des surgélateurs afin de conserver les surplus de production estivale

Prise en charge des coûts de fonctionnement par la commune, estimés à environ 80 000 € par an (salaires et dépenses courantes)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Type d’actions menées</td>
<td colspan="3">1. Maraichage : sur une prairie municipale de 2,2 ha en zone périurbaine. Maraîcher spécialisé dans le maraîchage « sur sol vivant » (une méthode favorisant une faible mécanisation et des pratiques respectueuses des sols)

2. Actions pédagogiques : école à la ferme avec les scolaires, accueil du public (EHPAD, De ferme en ferme), partenariat avec le lycée agricole de la ville</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td>
<td>Comment se déroule la récupération ?</td>
<td>Périmètre de collecte des produits bruts</td>
<td>Logistique</td>
</tr>
<tr>
<td>Production maraichère propre</td>
<td>Production locale sur site</td>
<td>Création de 1,5 postes : un demi-poste de plus est créé pour la conjointe du maraîcher pour soutenir l’activité

La cuisine centrale est gérée par un prestataire qui accepte de prendre les produits issus de la régie à un prix moyen déterminé avec la mairie à partir de l’indice des prix du marché.

Le maraîcher actuel est embauché en “CDD projet” .</td>
</tr>
<tr>
<td>Parties prenantes</td>
<td colspan="3">Agriculteur / Mairie de Chambray-les-Tours / Scolaires / Cantines scolaires / Association Un Plus Bio / Tours Métropole Val de Loire</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2"></td>
<td colspan="2">Objectifs principaux</td>
<td>Publics bénéficiaires</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Renforcer l’approvisionnement en bio et en circuits-courts les cantines scolaires de Chambray-les-Tours</td>
<td>Agriculteur / Scolaires / Cantines scolaires</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td>Finalité</td><td colspan="2">Sensibilisation des enfants au goût, au gaspillage alimentaire, à la culture des légumes, à la transition écologique, avec une adhésion des familles et des habitants au projet

Accueil de jeunes en formation agricole en stage sur la régie</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>La cuisine centrale est gérée par un prestataire</td><td>Les 4 restaurants scolaires de la commune : fournir les repas à l’ensemble des écoles publiques de la ville, aux structures d’accueil petite enfance et centres de loisirs, soit environ 1000 repas chaque jour</td><td>2022 : 2 tonnes e fruits et légumes

2023 : 15 tonnes de légumes produits

Entre 15 et 20 tonnes de légumes produits par an</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">La régie agricole de Chambray-lès-Tours, créée en 2021, est une régie municipale entièrement financée par la commune. Elle a été mise en place pour approvisionner les cantines scolaires en légumes biologiques produits localement, dans le cadre de la politique alimentaire durable de la ville. Elle est exploitée par un maraîcher salarié de la commune, repose sur des pratiques de maraîchage sur « sol vivant », et propose des ateliers de sensibilisation à destination des scolaires.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="3">- La commune n’a pas obtenu de financements externes pour soutenir son projet (demandes réalisées au niveau de la métropole, du département, de la région…)
- Est-ce que juridiquement, il est possible de vendre les légumes en dehors des structures publiques et de collectivités territoriales en cas de surplus de production, l’été notamment ?
- Temps consacré aux échanges avec le responsable des cuisines sur les besoins, les quantités et sur la composition des menus en fonction de la saisonnalité des légumes.
- En cas de pertes agricoles (maladies, événements climatiques…) ou de surplus agricoles, nécessité d’adaptation de la cuisine centrale.
- Difficultés liées à une agriculture biologique et non mécanisée : gestion des maladies, incidents climatiques, temps du travail au champ plus conséquent et effort plus intense…
- Le maraîcher actuel est embauché en “CDD projet” jusqu’à la fin du mandat. Est-ce que l’équipe municipale suivante va pérenniser ce contrat ?</td></tr>
</table>